



Château Doisy-Dubroca

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

Millésime : 2020

Historique

Le 11 avril 1809 : Jean-Jacques-Emmanuel Daëne négociant à Bordeaux, époux de Marguerite Duboscq, achète Doisy à son beau-frère Bernard Duboscq qui le tenait de ses parents.

En 1875, les 3 fils de J.J.E Daëne et Marguerite Duboscq (Georges, Edmond et Stanislas) héritent de Doisy.

Le 9 décembre 1875 messieurs Daëne en cèdent une partie aux frères Dubroca (Marcel et Camille) négociants à Cérons et successivement maires du village.

En 1880, Marguerite Dubroca, la fille de Marcel qui était maire de Cérons, épouse Henri Gounouilhou (1853-1913), fils d'un important imprimeur bordelais et directeur du journal de la Petite Gironde. Celui-ci rachètera en 1885 le Château Climens. A la mort de Marcel Dubroca, Doisy-Dubroca devient la propriété des héritiers de Henri Gounouilhou.

En 1958, Pierre Dubourdieu, propriétaire de Doisy Daëne, achète une partie de Doisy-Dubroca.

En 1971, Lucien Lurton rachète le Château Climens et dans le même temps le Château Doisy-Dubroca.

En 1992, Louis Lurton, fils de Lucien, prend la tête du domaine et les chais sont rénovés.

En 2014, Denis Dubourdieu, achète Doisy-Dubroca à Louis Lurton et le réunit à Doisy Daëne.

A partir du millésime 2019, la famille Dubourdieu, renoue avec une petite production du Château Doisy-Dubroca après avoir intégralement replanté le vignoble ayant été arraché par la famille Lurton préalablement à la vente.

Le vin

...

Le vignoble

Terroir : Argilo Calcaire

Surface en production : 1.5 hectares

Encépagement : 100 % Semillon

Age moyen du Vignoble : moins de 5 ans

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

Elaboration

Vendanges : Manuelles par tries successives

Vinification : Fermentation et élevage en barriques (33 % de bois neuf)

Durée d'élevage : 12 mois en barriques et 6 mois en cuves Inox.

Commentaire(s)

www.bernardburtschy.com

La robe est pâle avec des arômes très intenses d'abricots confits. Le vin est ample avec du gras, il est riche et plein mais avec de la fraîcheur et une bonne longueur. Une belle renaissance !

www.bernardburtschy.com

Note : 93-94/100

VERT DE VIN

Le nez est frais, fruité, finement serré et offre de la fraîcheur, de l'intensité ainsi qu'une certaine complexité. On y retrouve des notes de pêche confite, de fleurs de pêche et plus légèrement de petits fruits frais associées à des touches d'agrumes frais/cristallisés ainsi qu'à de fines pointes de zestes, à une discrète pointe de verveine, d'épices et à une subtile pointe d'amande. La bouche est fruitée, fraîche, équilibrée et offre de la gourmandise, une bonne définition ainsi qu'une trame juteuse/acidulée, de la tension, de l'énergie et un fin côté ciselé. En bouche ce vin exprime des notes de citron confit, de kumquat confit et plus légèrement de mandarine cristallisée associées à des touches de petits fruits frais/juteux/finement acidulés ainsi qu'à des pointes de minéralité racée (presque iodée), d'abricot sec, une discrète fermeté sur des fruits secs, à une subtile pointe de caramélisation et de vanille. Bonne longueur.

J. CHOUKROUN CHICHEPORTICHE

VERT DE VIN

Note : 17.5 94-95

www.quarin.com

Couleur vert jaune brillante. Nez très aromatique, fin, subtil, fruité et profond. Bouche gracieuse et si délicate, avec beaucoup de parfum. Ce vin se boit comme du petit lait tant il caresse la bouche sur des saveurs étincelantes. Longueur normale. 100 % sémillon.

www.quarin.com

Note : 16/20 90/100

Light golden yellow, silver reflections. Underlaid with meadow herbs and delicate wood savouriness, fresh orange zest, nuances of grapefruit and mint.

Juicy, sweet exotic fruit, some passion fruit, fine acidity, mineral-salty finish,

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

medium length.
Ulrich SAUTTER FALSTAFF GERMANY

Note : 91-93

www.yvesbeck.wine.fr

Bouquet complexe et authentique. Il révèle des notes de pierre à feu, de craie, de mangue et des nuances terreuses qui évoquent le céleri. Attaque racée, légèrement saline. Ce Barsac brille de par son équilibre, de cette magnifique symbiose entre la tension et la douceur. Que de subtilité, de fraîcheur et de persistance dans ce vin. Finale saline, minérale et persistante.

www.yvesbeck.wine.fr

Note : 94-96/100

B my Bordeaux

<p class="p1">Golden. Pears, peach, fruit driven nose, some vanilla, lighter nose. Fresh acidity, lovely balance, creamy, detailed, smooth, some anise, pineapples, detailed, ling.

<p class="p1">Christer Byklum

B my Bordeaux

Note : 92-94